ROUGE · RED | VIN NATURE · NATURAL WINE

Côtes du Rhône

Les Vignerons d'Estezargues · Rhône · 2024



Appellation Area	Rhône Sud Rhône South
Millésime Vintage	2024
Cépages Grapes	Grenache, Syrah, Carignan
Alcool Alcohol	14.5%
Élevage Ageing	En cuves émaillées (méthode de la cave) In enamel-lined tanks (the cave's usual method)
Garde Cellaring	3 ans 3 years
Service Serve at	15°
Labels Labels	AOP · Bio · Terra Vitis · Vin nature PDO · Organic · Terra Vitis · Natural wine

Dégustation Tasting notes

	FRANÇAIS	ENGLISH
Robe Colour	Rouge grenat	Red garnet
Nez Nose	Fruits noirs et épices	Dark fruits and spices
Bouche Palate	Rond, fruité et séducteur	Round, fruity and seductive

En bref In short

FR

Un vin de plaisir, à boire dans les 3 ans.

EN

An easy-drinking wine, best within 3 years.

Accords mets et vins Food pairing

FR

Daube de bœuf, keftedes, saucisses grillées, pizza, fromages affinés.

EN

Beef stew, keftedes, grilled sausages, pizza, aged cheeses.

Côtes du Rhône

Vigne et vinification Vineyard & winemaking

Assemblage Blend	50 % Grenache, 30 % Syrah, 20 % Carignan	50% Grenache, 30% Syrah, 20% Carignan
Vignes Vines	25 ans en moyenne	25 years old on average
Sol Soil	Galets roulés sur fond argileux	Rolled pebbles over clay
Rendement Yield	39 hl/ha	39 hl/ha
Vinification Winemaking	Sans soufre, à basse température ; levures indigènes, cuvaison de 2 à 3 semaines (méthode de la cave)	No sulphur, low temperature; native yeasts, 2 to 3 weeks on skins (the cave's usual method)
Élevage Ageing	En cuves émaillées (méthode de la cave)	In enamel-lined tanks (the cave's usual method)
Mise en bouteille Bottling	Sans collage ni filtration	Unfined and unfiltered

Le domaine The estate

FR

Cave d'Estézargues (Gard) où chaque vigneron vinifie ses raisins à part pour garder l'identité de son terroir. Vinifications aussi naturelles que possible : levures indigènes, ni collage ni filtration, fermentations sans soufre ajouté et à basse température.

EN

Cellar in Estézargues (Gard) where each grower vinifies their own grapes separately to keep the identity of their plot. Winemaking is as natural as possible: native yeasts, no fining or filtration, fermentations at low temperature with no added sulphur.